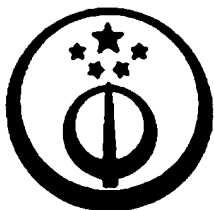


Papaya fruit juice and jam with special taste and its prepn.**Publication number:** CN1084033**Publication date:** 1994-03-23**Inventor:** QITENG YE (CN); QIANG CHEN (CN); CHUNXIANG LI (CN)**Applicant:** GUANGXI SUBTROPICS CROPS INST (CN)**Classification:****- international:** **A23L1/06; A23L2/02; A23L1/06; A23L2/02;** (IPC1-7):
A23L2/02; A23L1/06**- european:****Application number:** CN19931009934 19930813**Priority number(s):** CN19931009934 19930813**Report a data error here****Abstract of CN1084033**

Technology for producing the nectar and jam of papaya features that during the procedure to make them with papaya pulp and sugar, such raw materials which contain rich heteroprotease, such as ginger, pineapple, or Passiflora caerulea, and edible plant components with strong fragrance are added in them, and so do chili, edible salt, vinegar, etc. Finished nectar and jam has the advantages of high nutrients content, no odour and low cost.

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide



[12] 发明专利申请公开说明书

[21]申请号 93109934.X

[51]Int.Cl⁵

A23L 2/02

[43]公开日 1994 年 3 月 23 日

[22]申请日 93.8.13

[71]申请人 广西亚热带作物研究所

地址 530001广西壮族自治区南宁市邕武路22号

共同申请人 武鸣县木瓜综合制品厂

[72]发明人 叶启腾 陈 强 李春香

[74]专利代理机构 广西壮族自治区专利服务中心

代理人 罗保康

A23L 1/06

说明书页数:

附图页数:

[54]发明名称 具有特殊风味的番木瓜果茶、果酱及其制备方法

[57]摘要

一种具有特殊风味的番木瓜果茶、果酱及其制备工艺,是在用成熟的番木瓜果肉和糖制作果茶、果酱时,加入姜或菠萝或西番莲等高含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物可食成分,还可加入辣椒、食盐、酸等调味品。制出的番木瓜果茶果酱呈鲜橙黄色,不含人工色素,营养成分高,消除了番木瓜本身的异味。同时利用番木瓜廉价、无香味特点,根据需要增加调味品,可制成各种特殊风味的番木瓜果茶、果酱和调味料。

权 利 要 求 书

1. 一种具有特殊风味的番木瓜果茶、果酱,是由成熟的番木瓜果肉和糖构成基本组分,其特征在于组分中还包含有高含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物可食成分。

2. 按照权利要求 1 所述的番木瓜果茶、果酱,其特征在于高含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物是生姜或菠萝或菠萝密或胭脂果或西番莲中的一种或数种的组织成分或果实汁液。

3. 按照权利要求 1 或 2 所述的番木瓜果茶、果酱,其特征在于含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物可食成分在制成的番木瓜果茶、果酱中所占比例(重量比)是 0.8%—40%。

4. 按照权利要求 1 所述的番木瓜果茶、果酱,其特征在于组分中还包括有含有特殊风味的调味品。

5. 按照权利要求 1、4 所述的番木瓜果茶、果酱,其特征在于组分中还包含的具有特殊风味的调味品是辣椒、蒜、食盐、食用柠檬酸时,其比例是:每 100 克果茶果酱中含有辣椒 0.8—16 克,蒜 0.8—16 克,食盐 0.16—4 克,柠檬酸 0.02—4 克。

6. 权利要求 1 所述番木瓜果茶、果酱的加工方法,其工艺步骤包括:选番木瓜果实→催熟→清洗→热烫去皮→切碎打酱→加糖→煮浆浓缩果汁(或稀释)→均质→灭菌→装罐→成品,其特征是在打浆的同时,加入高含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物可食成分或调味品后煮酱。

7. 按照权利要求 6 所述的番木瓜果茶、果酱加工方法,其特征在于高含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物包括姜、菠萝、胭脂果、菠萝密及西番莲,其加入品种是其中一种或数种,加入量是番木瓜重量的 1%—50%。

8. 按照权利要求 6 所述的番木瓜果茶、果酱的加工方法,其特征在于还加入的具有特殊风味的调味品是辣椒、蒜、食盐、有机酸时,其加入量是:每 100 克番木瓜等原料中加入辣椒 1—20 克,食盐 0.3—5 克,蒜 1—20 克,柠檬酸 0.03—5 克。

9. 按照权利要求 6 所述的番木瓜果茶、果酱的加工方法,其特征在于可以用菠萝酶或木瓜酶等取代高含异种蛋白酶的植物可食成分,其加入量是每 100 克番木瓜加入 100—1000 酪蛋白单位量的酶。

具有特殊风味的番木瓜果茶、果酱及其制备方法

本发明涉及一种食品及其制备工艺、即一种番木瓜果茶、果酱及其制备方法。

利用富含营养成分的植物果实制成果汁、饮料、果酱已相当普遍,例如椰子汁、椰子酱、香蕉酱等,但番木瓜的这类制品却较少、特别是具有特殊风味的番木瓜制品。而番木瓜因其有易栽、快长、当年收获、高产等优点,在我国南方栽培面积相当大,其价格也是诸水果中价格偏低的一种。番木瓜果实营养成分相当高,每100克成熟果肉中胡萝卜素含量约6000mg、其C和B族维生素含量也较多,所以我国民间素有用它作催乳和抗夜盲的滋补品。番木瓜虽营养丰富,可它的皮附近处却含有一种高浓度的硫葡萄糖苷酶,而特别是种子处有它的底物,它们的反应物是硫氰酸苄酯,这是一种味道极坏的小分子。成熟的番木瓜还含有不是人人都喜欢的异味多肽和丁酸、己酸、辛酸及它们的甲酯。以上原因,使番木瓜制品的风味不能令人满意,不受欢迎。

本发明的目的即在于提供一种消除番木瓜自身异味,而能令人接受,具有特殊风味的番木瓜果茶、果酱及其制备方法。

本发明目的实现的具体方案是:在以成熟番木瓜果肉和糖为基本组分的果茶、果酱中,还包含有高含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物可食成分,这些植物可以是生姜或菠萝或菠萝密或胭脂果或西番莲中的一种或数种植物的组织、汁液、粉泥。高含异种蛋白酶以及浓烈香味的植物成分在制成的番木瓜果茶、果酱中所占比例(重量比)是0.8%—40%,在必要时这个比例还可以少或多,其加入量以使加工成品受欢迎为准。

本发明的番木瓜果茶、果酱的组分中还可以包含有特殊风味的植物成分如辣椒、蒜肉以及醋酸、柠檬酸类食用有机酸和食盐等。当组分中是含有辣椒、蒜、食盐、酸时其比例可以是:每100克果茶、果酱中含辣椒0.8—16克、蒜0.8—16克、食盐0.16—4克、酸(柠檬酸计)0.02—4克。

本发明番木瓜果酱、果茶,是按以下工艺流程制备:将已达成熟度的番木瓜经选果→催熟→清洗→热烫(杀酶和去皮)→切碎→加入高含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物可食成分(起分解硫葡萄糖苷酶和异味肽的目的)或调味品→煮酱或浓缩果汁→热装缸→成品;或将浓缩果汁热稀释→均质→灭菌→装罐成品。

在上述工艺流程中,当高含异种蛋白酶以及含浓烈香味的植物是生姜、菠

萝、胭脂果、菠萝密、西番莲时、可以是加入它们中的一种或数种,加入量是番木瓜重量的1%—50%。也可以用蛋白酶如菠萝酶、无花果酶等取代高含异种蛋白酶的植物可食成分,其加入量是每100克番木瓜加入500—1000酪蛋白单位量的酶。当需要再加入的调味品是辣椒、蒜肉、食盐、醋酸(或柠檬酸等酸)时,其加入量是:每100克番木瓜等原料中加入辣椒1—20克、食盐0.3—5克、蒜1—20克、有机酸0.03—5克。

本发明的番木瓜果茶、果酱不含有任何香精、人工色素,保持了木瓜特有的鲜橙色、产品中还含有丰富的维生素B类和类胡萝卜素等。所加入的生姜、菠萝、菠萝密、胭脂果等,既含有丰富的异种蛋白酶,又具浓烈芳香的植物成分,用以分解番木瓜中造成怪气的硫葡萄糖苷酶和异味肽段,并掩盖掉可能残存的异味物质,而令番木瓜制品鲜美可口。当根据需要加入其它调味品时,还可制成多种具有特殊风味的番木瓜果茶果酱产品。若在煮酱时采用瞬时加热,灭菌时控制好温度,并加入山梨醇等,还可保持制品中的类过氧化物歧化酶活性物质(类SOD),并使其他维生素类营养得以保存。

实施例1:

取去皮去种子的熟番木瓜10kg切碎,加入新鲜榨取的嫩姜汁50克(内含蛋白水解酶约10万酪蛋白单位),用组织捣碎机10000转打浆4分钟,放置5分钟后加入8kg75%的白砂糖浆和40克柠檬酸后搅拌煮酱至酱滴上草纸不散即为浓缩汁,经热装罐得消除异味的番木瓜姜浓缩果茶(酱)成品。

实施例2:

按照实施例1的组分比例和工艺步骤,在浓缩汁中加入5倍清洁水,用均质机均质,加入100克热琼脂搅拌微波瞬时加热2分钟热装罐,即得消除异味的番木瓜果茶成品。

实施例3:

取去除种子和皮的番木瓜8kg切碎和8成熟的菠萝碎块2kg(约含蛋白水解酶200万酪蛋白单位),用组织捣碎机打浆4分钟,放置约10分钟,后加入6.7kg75%果葡糖浆液、28.7克柠檬酸、44克琼脂、20克山梨醇搅拌60℃煮20分钟,再用微波瞬时升温2分钟即得有菠萝风味的番木瓜果浓缩汁。

实施例4:

取10kg去皮和种子的熟木瓜碎片,加入0.5克菠萝酶(含30万酪蛋白单位)打浆,后加入8kg75%糖浆液、44克柠檬酸、44克琼脂、200ml西番莲果汁搅拌煮沸热装罐得具有芒果风味的西番莲木瓜果酱或浓缩汁。

实施例5:

按实施例 1,其白砂糖浆加入量是 4kg,在煮酱时还加入辣椒干粉 100 克,食盐 169 克,蒜蓉 1000 克,即得特殊风味的番木瓜调味酱。